

| Die Küchenschlacht - Menü am 16. Oktober 2015 |

„Finalgerichte“ Alfons Schuhbeck



Finalgericht: „Perlhuhnbrust mit Aprikosen-Walnuss-Wirsing und weißer Pfeffersauce“ von Alfons Schuhbeck

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

2 Perlhuhnbrustfilets, mit Haut, à 120 g
½ TL Olivenöl
1 EL braune Butter
mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Für die Pfeffersauce:

1 Zitrone
1 EL Cognac
½ Schalotte
1 Knoblauchzehe
60 ml Apfelsaft
75 ml Weißwein
125 ml Geflügelfond
50 ml Sahne
½ TL Puderzucker
½ TL Speisestärke
20 g kalte Butter
1 EL schwarze Pfefferkörner
gemahlener, milder Chili
Salz, aus der Mühle

Für den Wirsing:

250 g Wirsing
4 getrocknete Aprikosen
30 ml Gemüfefond
2 TL Butter
2 TL braune Butter
2 EL Walnusskerne, zerkleinert
2 Zweige Petersilie
Muskatnuss, zum Abschmecken
Chilisalz, zum Abschmecken
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Für die braune Butter die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Abschließend die noch heiße Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen.



Für die Pfeffersauce die Schalotte abziehen, klein würfeln und den Pfeffer grob zerstoßen. Apfelsaft mit Weißwein, Schalotten-Würfeln und Pfefferkörnern in einen Topf geben und bei milder Hitze auf ein Drittel einreduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und den Pfefferfond aufbewahren.

In einem kleinen Topf den Puderzucker bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mit dem Cognac ablöschen und dem Fond auffüllen. Die Sahne dazu gießen und das Ganze für 15 Minuten einköcheln lassen. Mit dem Pfefferfond nach und nach abschmecken, gegebenenfalls nicht alles verwenden. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und zwei Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und die kalte Butter hinein geben. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden sowie ein wenig Zitronenschale abreiben und dazugeben. Ein paar Minuten darin ziehen lassen, anschließend herausnehmen und alles mit Salz und Chili abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen, sodass ein Schaum entsteht.

Für die Perlhuhnbrust die Filets waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und mit einem Pinsel gleichmäßig in der Pfanne verstreichen. Die Perlhuhnfilets darin auf der Hautseite bei mittlerer Hitze vier Minuten knusprig anbraten. Das Fleisch wenden und kurz auf der Fleischseite ziehen lassen. Die Perlhuhnfilets aus der Pfanne nehmen und auf dem Gitterrost in dem vorgeheizten Ofen für 25 Minuten garen. Anschließend die braune Butter in einer Pfanne erhitzen, mit dem Chilisalz würzen und die gegarten Perlhuhnfilets kurz darin wenden.

Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen und die Blattrippen entfernen. Die Wirsingblätter waschen, in Rauten schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser für acht Minuten weich garen. Den Wirsing in einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Überschüssiges Wasser gut aus den Blättern drücken. Die Aprikosen in Streifen oder Würfel schneiden. Den Fond mit der normalen Butter, der braunen Butter, den Walnüssen und den Aprikosen in einer Pfanne erhitzen und den Wirsing dazugeben. Die Petersilie klein hacken, untermischen und alles mit dem Chilisalz, dem Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Die Perlhuhnbrustfilets mit dem Wirsing und der weißen Pfeffersauce auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Vorspeise: „Gratinierte Feigen mit Rucolasalat“ von Alexandra Michel

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen:

4	frische Feigen, groß
2	Ziegenkäse (Picandou)
4 Scheiben	Parmaschinken, 150 g
4 Zweige	Thymian
3 EL	Orangenblütenhonig
1 Prise	Salz

Für den Salat:

150 g	Rucola
50 g	Pinienkerne
3 EL	Kürbiskernöl
1 EL	Honig
3 EL	Balsamico-Essig
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Feigen waschen, trocken tupfen und oben kreuzweise einschneiden, sodass man sie füllen kann. Jede Feige mit Schinken umwickeln und mit zerbröselten Ziegenkäse füllen. Den Thymian fein hacken. Die Feigen in ofenfeste Förmchen platzieren, mit einem Teelöffel Honig übergießen und den Thymian darüber streuen. Die Feigen für zehn Minuten in den Ofen stellen.

Für den Salat die Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb rösten. Den Salat waschen und trocken schleudern. In einer Schüssel den Honig und den Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Pinienkernen unter den Salat mengen. Das Kürbiskernöl separat darüber geben.

Die Feigen mit dem Rucolasalat auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Vanilleeis mit Wodka-Erdbeer-Püree und Pistazienhagel“ von Pascal Dieckmeyer

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

3	Eier
250 g	Mascarpone
400 ml	Sahne
1	Vanilleschote
100 g	Zucker
60 g	Vanillezucker

Für das Püree:

300 g	Erdbeeren, TK, angetaut
90 g	Vanillezucker
50 ml	Vodka

Für die Pistazien:

50 g	gehackte Pistazien, (ungesalzen)
50 g	Zucker

Für die Garnitur:

50 g	weiße Schokolade
------	------------------

Zubereitung

Die Eismaschine vorkühlen.

Für das Eis, die Eier trennen und nur das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Die Sahne zugeben und mit dem Handrührgerät schaumig mixen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Sahne, der Mascarpone und dem Vanillezucker zur Sahne-Eigelbmischung geben. Alles schaumig aufschlagen, in die Eismaschine füllen und darin lassen bis die Masse gefriert.

Die Pistazienkerne hacken und in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Die Masse auf ein Backblech streichen, auskühlen lassen und anschließend zerbrechen.

Für das Püree die Erdbeeren mit dem Vanillezucker und dem Vodka schaumig aufschlagen.

Das Eis mit dem Vodka-Erdbeer-Püree und dem Pistazienhagel auf Tellern anrichten, mit weißen Schokoladenraspeln garnieren und servieren.